# OSSERVAZIONI ECONOMICO-AGRARIE SULLA PREPARAZIONE DELLE CANAPI...

Jean-Louis Grillet

ILLUSTRISS. SIGNORE PADR. COLEND.

NOn cercherò scuse sulla dilazione che ha fin'ora provata V. S. circa il metodo di preparare la canape secondo l'uso praticato nella mia patria, il quale Ella colle solite sue garbate maniere, m'aveva da tanto tempo richiesto. Mi stimerei felice assai, se una chiara ed esatta descrizione di esso, potesse compensare l'involontaria mia mancanza, e servirle di prova irrefragabile del vivo desiderio che nutre in cuore, chi brama meritarsi sempre più la di lei amorevole benevolenza, e testificarle in ogni occorrenza l'ossequiosa sua servitù.

Lasciando per altro ogni apparenza d'inutile complimento, passo direttamente a ciò di cui pretendiamo trattenerci. La Canape, quella pianta originaria dalle Indie, trapiantata da alcuni secoli in Europa, merita l'attenzione di tutti quelli che amano il bene pubblico, poichè si tratta di produzione di un'utilità generale, di cui il consumo è universale e fa un oggetto d'industria e di commercio così consi-

derabile, che gli Scrittori (a) delle più colte nazioni, hanno creduto farsi un merito grande, nel consacrare le loro veglie a cosa, secondo loro, di massima importanza. Da questa pianta, in fatti, si ricavano le funi e le vele della marina, tele e pannilini finissimi, e di più tutte quelle biancherie da tavola che i Francesi, gli Olandesi e gli Svizzeri, popoli industriosi ed attivi, portano nell'Italia a danno dell' industria e delle produzioni nazionali.

La Canape riescendo così bene nell' ubertosa Val di Chiana ed in molte altre deliziose parti della fertile Toscana, pare che un' economia ben intesa debba incoraggire, non solo la coltura di una pianta così preziosa, ma procurare di più la buona preparazione del suo figlio, al segno che esso si lavori nel paese coi medesimi vantaggi che vi trovano i popoli sopra accennati. Questo mezzo sarebbe efficace per sottrarre, almeno in quel genere d' industria, la bell' **ETRURIA** alla rapace cupidità delle Nazioni estere, le quali estraggono delle somme immense per i lini e le biancherie che smerciano a Livorno, e che l' industrioso Etru-

---

(a) I Signori Du Hamel, Marcandier, Dubois de Donilac, e l'Abate Rozier in Francia, il Sig. Hall in Inghilterra, Muratori in Italia e quasi tutte le memorie delle Società agrarie, e specialmente quelle di Brettagna ec. ec.

sero potrebbe egualmente fabbricare colle produzioni del suo territorio. In tempo poi di guerre marittime, quando i lini di Moscovia scarseggiano nei Porti del Regno, si vede inoltre, per mancanza di lavoro, languire l'innumerabile classe dei Linajoli, i quali per una tale dipendenza dei prodotti esteri, mancano spesso dei mezzi atti a sostenere le loro famiglie, oltrechè i lini di Livonia salendo allora ad un prezzo esorbitante, ne risulta, oltre lo stento dei Linajoli, un danno non indifferente per la bilancia del Commercio nostrale.

Introdotta dunque che sarebbe la propagazione delle Canapi nella Toscana, non si sentirebbero più inconvenienti così funesti, si guadagnerebbe un nuovo ramo d'industria nazionale, e si vedrebbero moltiplicare presto i telari delle biancherie, e rimarrebbe inoltre nel Regno, a benefizio dello Stato, tutto quel danaro che da Livorno passa nelle fredde regioni del Nord, per la compra dei Lini e delle Canapi Moscovite.

Motivi così nobili pel bene della Patria, m'impegnano dunque a comunicarle le mie osservazioni sulla preparazione della Canape per renderla molto più morbida, più fina, e più soda del Lino di Moscovia. Mi stimerei veramente felice se queste mie deboli cognizioni potessero recare alcun vantaggio ad un pae-

se, ove l'amorevolezza innata de' suoi abitanti verso i forestieri, merita tutta la loro più estesa gratitudine; le innumerabili finezze, le premurose attenzioni di cui i *Sanesi* m'anno onorato da sei anni in quà, sono scolpite per sempre nel mio cuore riconoscente, e spero che Ella mi permetterà di esternargliene il sentimento, benchè esso sia un debolissimo tributo della più schiotta riconoscenza di cui sono debitore, per mille titoli, alla di lei Patria.

Avendo tutti i motivi di credere che Ella ha quelle cognizioni preliminari necessarie per la buona cultura della Canape, non le rammenterò: 1. che questa pianta deve essere seminata in terreno sostanzioso, ben concimato, leggiero o piuttosto anidetto, profondamente e spesso solcato, prima della sementa.

2. Che il seme deve essere recente, fecondato dalla polvere giallina della pianta maschia, che esso non abbia fermentato, come è facile che accada ai semi oliosi, i quali hanno tutti gran tendenza alla rancidità.

3. Non le osserverò che destinando il tiglio della Canape alle *corderie* della marina, ed ad altri usi comuni, bisogna seminare chiaro, acciocchè ogni pianta avendo un maggior nutrimento, produca un pedano più grosso e più forte, e quindi una *filassa* più nervosa e più atta al fine proposto; mentrechè le Cana-

pi destinate alle telerie, debbono essere seminate fitte fitte, per la tagione che le piante diventando allora più sottili, il tiglio che se ne caverà, avrà una maggior finezza, sarà più morbido, più setoso, più facile all' imbianchimento ed ad una bella filatora.

4. Penso che Ella sa egualmente che la pianta maschia della Canape, matura più presto della femina: questa prima si trova al punto della sua maturazione, allorchè giallisce e spande la sua polvere fecondante sopra i semi della femmina, la quale esige un tempo più lungo per maturare ed adempire il voto della natura; onde si debbono cavare separatamente secondo il grado successivo della loro maturità, per conseguirne un tiglio eguale, e soprattutto semi di ottima qualità, ciò che non può ottenersi, senza la previa fecondazione accennata.

Rammentate brevemente queste nozioni preliminari, le osservo che il nostro metodo per preparare la Canape ad uso di telerie fine, consiste in sei operazioni affatto diverse da quelle che ho veduto praticare in Toscana.

Esse sono:

1. Macerare la Canape a secco: sul campo, o sul prato e mai nell'acqua.
2. Sbucciar le piante e non maciullarle.
3. Intrecciare le sbucciature o tiglio, ed asciugare le treccie al sole ardente.

4. Assottigliarle sotto il macigno cilindrico di un molino fatto a posta, e che differisce poco dalla pila delle uliviere.
5. Distrigare le treccie dopo il loro assottigliamento.
6. Pettinarle a tre pettini di tre diverse qualità.

Descritte che saranno queste sei operazioni in tanti paragrafi distinti, il di lei giudizioso discernimento, paragonando il nostro metodo con quello praticato nelle ville loro, potrà agevolmente decidere, qual sia il più vantaggioso ed il più opportuno.

Mi permetterà in tanto di prevenirla che tutto ciò che sono per dirle minutamente sopra le sei operazioni accennate, non dee di primo slancio sgomentarla, nè impedire di sperare da' più rozzi contadini il successo il più felice. Ogni cosa non conosciuta fa nascere delle difficoltà, spesse volte si principia male, poi colla esperienza si opera meglio assai; finalmente si riesce a perfezionare ciò che si credeva insuperabile (*a*).

(*a*) L'intelligente Giardiniere della Torre Fiorentina, Giuseppe BENVENUTI, avendo avuta nozione del metodo che siamo per descrivere, s'è procurato il primo anno, una Canape, molto più morbida, più fina del solito, benchè per l'assottigliamento, abbia adoperato soltanto il macigno dell'Uliviera, e non abbia data a quest'operazione, quel grado di perfezione che si poteva ottenere dell'ordegno adoperato.

## PRIMA OPERAZIONE

*Macerare le Canapi a secco e mai nell' acqua.*

La macerazione delle Canapi null' altro scopo avendo che di staccare la buccia dal fusto della pianta, sciogliendone il glutine che le unisce insieme, senza pregiudicare alla forza e sodezza del tiglio che se ne deve estrarre, vi è stato d' uopo di ricercare un mezzo per via del quale si potesse ottenere quest' intento, senza marcire le piante, nè indebolire la sodezza del loro tiglio, attesochè gl' inconvenienti che risultano dalla macerazione in acque stagnanti o perenni, sono di una conseguenza troppo perniciosa per non evitarla. Delle sperienze moltiplicate provano senza replica che le Canapi macerate nell' acqua, danno quasi sempre un filo debole, mezzo marcito, talmente facile a strapparsi, che le tele che ne sono tessute, sono di poca durata, in paragone di quelle fatte con Canapi macerate a secco. Le acque in oltre in cui si fa la macerazione, corrompendosi facilmente, spandono nel vicinato un fetore così pernicioso, che ne risultano febbri ed epidemie così ostinate, che in breve tempo le campagne si trovano piene di uomini e bestiami ammalati.

Mali di questa natura erano troppo evidenti e troppo dannosi, nei paesi ove la coltura delle Canapi è universale, per non meritare l'attenzione dei governi, onde questi saviamente hanno proibito sotto pene le più gravi, la macerazione coll'acqua, ed hanno fatto in modo che si propagasse il metodo di cui siamo per parlare.

Cavate le piante di Canape matura, si portano in fastelli sopra un campo erboso, e meglio sopra un prato recentemente segato, ivi si distendono in linea retta, in forma di striscia, osservando di mettere da una medesima parte, tutte le barbe o radici, e le sommità frondose alla parte opposta. Estesa la prima striscia, secondo quello che permette la situazione del terreno, si proseguono le altre in linea paralella alla prima, colla cautela però che la superficie di ogni pianta sia esposta alla guazza o alle pioggie, mediante le quali si fa la macerazione nostrale (*a*).

Dopo quattro o sei giorni, la Canape così estesa avendo mutato il color verde in giallo biancastro, mediante la guazza ed i raggi del

---

(*a*) Nell' Articolo CANAPE del Corso completo di Agricoltura dell' Abate ROZIER 10 Vol. in 4. si trovano descritti altri metodi di macerazione i quali si eseguiscono col mettere distese le piante di Canape, contro i muri, o sopra le siepi e cespugli.

sole, le contadine coi loro ragazzi vanno con pertiche a rivoltare le striscie suddette, per procurare alla superficie opposta un color ed una macerazione eguale. Questa operazione si fa, passando la pertica tra il terreno e le piante, in maniera che la contadina alzandola orizzontalmente, le piante levate insieme sopra le barbe, nel ricadere ingiù, ricompongono una nuova striscia rivoltata in senso contrario. Così di mano in mano si va continuando, colla cautela di procurare che le superficie verdi siano tutte esposte alla guazza ed ai raggi solari.

Il rivoltare le striscie si ripete tre o quattro volte, nello spazio di 12 o 15. giorni, e specialmente il giorno, o l' indomani almeno di una pioggia qualunque, affine di evitare che le piante ai primi raggi solari non siano bruciate dalle goccioline acquose, le quali a motivo della loro forma sferica, formando tante lenti ardenti, bruciano il tiglio su cui sono radunate, punteggiandolo di macchiette nerine, ove si osserva che si strappa sempre.

Terminata e perfetta la macerazione, vale a dire, ogni pianta essendo asciutta, di colore giallo biancastro, ed il tiglio staccandosi facilmente dal fuscello, mediante una previa piccola bagnatura, bisogna riporle, per timore che nuova pioggia fosse per annerirle, e marcirle affatto, ciò che farebbe perdere la rac-

colta, privando il contadino della mercede dovuta alla faticosa sua impresa.

Profittando dunque dell' istante il più caldo ed il più ventilato di una bella giornata i contadini legano in mazzetti del diametro di un palmo tutte le piante delle striscie, e le lasciano asciugare per qualche ora, appoggiandoli gli uni contro gli altri, in forma di piramide, per procurare un maggior effetto alla ventilazione ed al calore solare, poi si portano in gran fastello alla capanna o magazzino, il quale deve essere un luogo ascinto e lontano da ogni pericolo d' incendio.

Benchè la macerazione sopra descritta sia più opportuna e vantaggiosa per le Canapi destinate alle telerie, non vi è la medesima necessità per quelle più grosse destinate alle opere dei finajoli e della marina; anzi queste essendo più grossolane e più fibrose, e quindi avendo bisogno di un dissolvente più attivo e più abbondante, per staccare il tiglio dal fuscello; questa operazione si conseguirà meglio colla macerazione in acqua stagnante, e in tempo caldo, supponendo però sempre, che non vi sia nessun pericolo per la salubrità dell' aria, e conformandosi a quelle precauzioni de-

scritte dal Celebre **DU-HAMEL** (*a*), nel suo trattato delle corderie, inserite nell'Enciclopedia e nel Corso d'Agricoltura dell'Abate ROZIER art. *Canape*.

## SECONDA OPERAZIONE

*Sbucciare le piante e non maciullarle.*

La sbucciatura delle Canapi macerate, o sia la separazione del tiglio dal fuscello, si fa ordinariamente in due maniere o colla MACIULLA istromento molto adoprato in Italia, o col levare il tiglio colle dita, come si pratica da noi ed in varie provincie di Francia. Il maciullare chiamato dai Francesi *Serancer*, ha troppi inconvenienti per non essere abbandonato, almeno per le Canapi destinate alla tessitura delle tele fine, poichè osservasi che la *Maciulla* tritando il tiglio, lo taglia traver-

(*a*) Il Sig. ENRICO LUIGI DU HAMEL, Du Monceau Inspettore della Marina Francese, Membro dell'Accademia delle Scienze di Parigi, della Società Reale di Londra e di molte altre Accademie, nato l'anno 1700, consacrò tutta la sua vita ad estendere e perfezionare le cognizioni relative all'agricoltura, al commercio, alla Marina, e le di lui opere sopra queste materie, sono scritte con tanto metodo e chiarezza, che la sua autorità è di un gran peso, in Scienza Agraria.

salmente in molte parti, e fa sì, che il filo non può avere una sodezza eguale, nè resistenza uniforme nelle sue parti. Inoltre prima di sottomettere la Canape alla maciulla, essa dovendo essere asciugata nel forno o nel cammino, risulta un pericolo d'incendio così imminente fra' contadini poco attenti, che vi è un timore fondato di vedere bruciare e Case e Canapi.

L'operazione della Maciulla essendo di più ineguale in tutta l'estensione delle piante, il tiglio rimane sempre talmente pieno di liseke che la pettinatura non poteodo levarle, il filo non può prendere quel lisoio, quella uniforme morbidezza che richiedono la perfezione e la bellezza delle tele sopraffine.

Per agevolare la sbucciatura nostrale, si inzuppano nell'acqua i fasci di Canapi due ore avanti l'operazione, acciocchè l'acqua sciogliendo il rendine di gomma che può unire ancora insieme il tiglio al fuscello, questa operi in modo che ogni più piccola parte della buccia si stacchi colla più gran facilità. Si porta al fiume, al fontone; od accanto il pozzo quella quantità di fasci che si può presumere di potere sbucciare nella serata, o nelle parti del giorno che vi è minore occupazione; inzuppati che sono, si drizzano nel cortile, o contro un muro, per lasciare sgocciolare l'acqua soprabbondante.

Dopo cena i contadini radunati in una Capanna, o nel mezzo di un cortile, o di un prato, se la serata è bella, pigliano ognuno un fascio di Canape bagnato come è stato detto. Poi cavando una pianta, la rompono sotto lo radici; collo dita della mano dritta, raccogliendo col dito di mezzo della suddetta mano il figlio che si stacca dal fuscello, mediante il pollice della sinistra, il quale destramente inserito nella rottura della pianta, la spoglia di tutti suoi filamenti, coll'estendere le braccia, secondo la lunghezza della pianta, come se ne vede la figura, fra i rami dell'Enciclopedia.

Non essendo sufficiente il primo rompimento, per spogliare affatto il fuscello da tutto il suo figlio, si ripete l'istessa operazione finchè il fuscello sia interamente sbucciato, e così di mano in mano si sbriga tutto il fascio.

Il dito raccoglitoro trovandosi pieno di figlio, questo si ripulisce dallo lische, si stacca dal dito, si estende di tutta lunghezza e si ripone sopra una pertica, colla cautela di mettere dalla stessa parte, i capi delle barbe, e dall'altra le sommità, acciocchè sia più facile l'intrecciatura di cui parleremo nell'operazione seguente.

Questo metodo di sbucciare comparirà forse a taluno seccante o troppo minutino, ma

dissiperassi quest' apparente ostacolo, quando si rifletterà che la sbucciatura si fa da contadini grossolani, da donne rozze, da bambini e dalle pastorelle. Nelle Fattorie poi, questo lavoro diventa il mezzo della gioja e dell' allegria la più briosa nelle lunghe serate d' Autunno e dell' Inverno; in fatti: in ogni tenuta di qualche rilievo, i contadini dei poderi e del vicinato, vengono dopo le 24. ore a radunarsi colle loro famiglie, nel prato o nel cortile della Villa. Disposti in circolo, o distribuiti i fasci di Canape, tutti si mettono a sbucciare, cantando in varj cori, canzoni contadinesche ed allegre, in tuono clamoroso piuttosto che armonico. Dopo due ore di chiasso, di ciarle, di racconti più strani gli uni degli altri, e nei quali le streghe e le fate fanno sempre qualche figura importante, la Fattoressa dopo aver raccolte le sbucciature, ripassa avanti tutti i lavoranti con cesta ripiena di mele, noci, pesche od altri frutti comuni, che essa regala ad ogni individuo, dicendo a ciascheduno qualche cosa di garbato, per eccitare la sbucciante comitiva a finir presto il lavoro, e ballare in seguito fino alla mezza notte. Una tale accoglienza benefica rende ogni persona più attiva e specialmente le ragazze e le loro madri. Ma i ragazzetti appena mangiate le mele, o schiacciate le noci, disertano il circolo, raccolgono

i fuscelli in luogo aperto, ne fanno delle piramidi alle quali messo il fuoco, ballano intorno, con canti e salti, non risparmiando le celie ai loro compagni, mentrechè la compagnìa li colma di *brazo* a tutto andare.

Terminati i fuochi, un violino più rallegrante ancora, benchè spesso mal accordato, desta tutti i sentimenti della gioja nell'animo delle ragazze, annunziando loro il ballo imminente. Ognuna va accelerando il suo lavoro, quelle che l'hanno terminato, ajutano le meno diligenti, per incominciare quella veglia tanto sospirata e per gustare sotto la vigilanza materna ed in presenza di padri costumati, l'allettante piacere di saltare fin'alle dodici, tempo fisso, in cui ogni capo di famiglia chiama la sua gente e la ricondoce a casa.

L'ultima sera poi ove si termina la sbucciatura, oltre il ballo e gli altri soliti regalucci, vi è cena rustica per tutti, in seguito ed in mezzo al brio eccitato dal bevuto mosto di ponni, ogni individuo riceve a titolo di ricompensa un fascio di Canape asciutta; talmente che il padre di numerosa famiglia riporta a casa un grosso e bel fastello che gli serve con quelli che si meriterà in altre Fattorie, a provvedere alla suppellettile e bianoheria domestica avendo procurato in oltre un divertimento il più innocente alle sue ragazze le quali, se

sono attive e belle, vi incontrano ordinariamente degli sposi che vengono a posta a quelle veglie, per informarsi de' loro costumi ed indagare la loro attività. Così gli abitanti di un' affumicata capanna gustano, malgrado la loro miseria, i veri piaceri della natura, incogniti nei palazzi dei grandi e nelle attillate cotterie delle Città. Così alcuni frutti, un cattivo violino, una cena rustica ma piacevole operano presto quella sbucciatura che subito pareva tanto minutina e nojosa, e mediante questi allettamenti tutti innocenti, una fattoria sbuccia un gran magazzino di Canape, in meno di due settimane.

## TERZA OPERAZIONE

*Intrecciare il tiglio sbucciato.*

Asciugate che sono le sbucciature, se ne fanno delle treccie del diametro di un palmo, legandole fortemente sotto le radici. In giù della legatura, il tiglio si divide in tre parti eguali che s' intrecciano come la capellatura delle donne, e si sospendono poi ogni giorno al sole per procurare un tale prosciugamento che riesca facile l' assottigliamento che sono per ricevere sotto il cilindro del molino.

Le Canapi grossolane e nervose destinate

ad opere di funajoli, non ricevono più altra preparazione dopo che sono intrecciate, esse si portano nei mercati, ove sono esitate in quella forma; quanto poi a quelle più sottili destinate alle tele fine, queste necessariamente debbono esser assottigliate sotto il macigno.

## QUARTA OPERAZIONE

*Assottigliamento della Canape sotto il Macigno cilindrico di un molino fatto a posta.*

Le precauzioni fin quì descritte per procurarsi un tiglio lungo, forte, ed eguale; l' intrecciatura e l' ascingamento del medesimo dopo la sbucciatura, null' altro fine hanno, che di renderne l' assottigliamento facile e perfetto, il quale importa molto che sia eseguito colla maggior esattezza, poichè esso solo è capace di render le canapi morbide e sottili come la seta, e procurare fili atti a tessere panni lini e tele finissime, come sono quelle di Svizzera, Francia ed Olanda, paesi ove non s' adopra per le fabbricazioni di queste, che la sola canape, riserbando il lino per quelle tele finissime, chiamate Cambrai, Linoni, Battiste, Trine ed altri lavori di quella perfezione.

Le Canapi macerate nell' acqua, od a secco, le macinllate come le sbucciate, possono egualmente acquistare sotto il macigno assotti-

gliatore, quel grado di perfezione e di morbidezza, che esige la tessitura, o la fabbricazione delle tele fine; quindi non può che rincrescere, di vedere che la raccolta delle Canapi così abbondanti in Italia, non sia destinata che agli usi della Marina, alle opere funaje, ed a' pannilini grossolani del contado, mentrechè introdotto in questa bella parte dell' Europa, l'assottigliamento praticato altrove, si otterrebbero i medesimi risultati che hanno già ottennto nazioni più dedite a perfezionare i prodotti delle loro campagne.

Meritano attenzione le nnmerose ricerche e sperienze fatte dai popoli agricoltori e commercianti per rendere l' assottigliamento delle Canapi della maggiore perfezione.

Il celebre *Lodovico Antonio MURATORI* nnor di Modena, dell' Italia e di qnasi tutte le Scienze, non isdegnò in mezzo alle sue innnmerabili occnpazioni, sospendere le instancabili sue ricerche sopra ogni genere di cognizioni, per occuparsi dei mezzi di ammorbidire la Canape. Si vede nell' Enciclopedia, ohe esso pubblicò a quest' oggetto il famoso secreto della Marchesa Fontanelli, il quale consiste a fare del ranno, con ceneri di legno e calcina viva, ove sciolto del sapone grattato, si fa bol-

lire la Canape, come è descritto nella nota seguente (*a*).

Ma questo metodo, benchè provato eccellente da replicate esperienze, trovandosi troppo dispendioso in se stesso, e poco adattato alla furia sbrigativa dei contadini, è rimasto fra le tante sperienze tentate da chi può spendere, e non ha mai potuto essere di un uso universale.

Du Hamel nel suo trattato delle *corderie* rapporta i metodi usati dagli abitanti della Francia, e specialmente da quelli di Bretagna tanto fertile in canapi. Essi le assottigliano col

---

(*a*) Per rendere la Canape consimile alla finezza del Lino, bisogna, dice il Muratori, dissolvarne la gomma che unisce insieme le sue filamenta: per ottenere quest' intento, si fa del ranno con buone ceneri di legno e di calcina viva in poca quantità. L' acqua del ranno essendo satnrata dai sali delle ceneri di legno e della calcina, si ritira dal fuoco per ebiarirla, si pesa in seguito la Canape da ammorbidire, e per ogni dieci libbre, si mette a sciogliere, una libbra e mezzo di sapone grattato nel ranno preparato, in cui avendo lasciato la Canape bagnare 24 ore, il tutto si fa bollire 2. ore. Vedasi l' Encielopedia Art. *Canapa*.

Un altro metodo per rendere le Canapi d' Europa morbide e fine come quelle di Persia, pubblicato dal Principe di S Severino, ove in vece di ceneri e di calcina si adopera la soda, si trova riferito dall' Abate Rozier Art. *Canapa* nel vol. 3. del suo Corso completo di Agricoltura.

batterle dentro mortari di legno con pestelli che operano come quelli che pestano i cenci per fare la carta da scrivere. In altri luoghi i linajoli si contentano di battere il tiglio sopra panconi, o tronchi d' alberi, con istromento oblongo di ferro o di legno; operazione che si chiama a Siena SCUOTOLARE ed in Francia *Espader*; ma tutti questi metodi essendo di un effetto debole e di più ineguale e dannoso, perchè si trita, si taglia le filamenta in vece di assottigliarle; il sunnominato Du Hamel vedendone l' insufficienza e l' imperfezione, proponeva a' tempi suoi, ai dilettanti di cose agrarie, che avessero ad ideare qualche macchina, la quale con uniformità, prontezza e senza spesa, procurasse un assottigliamento perfetto e rendesse la Canape atta alla tessitura delle tele fine. Questa macchina tanto desiderata dal commendabile agricoltore Francese, era già in uso, senza che egli se ne dubitasse, in Russia, a Vienna nel Delfinato, in Savoja, nella Svizzera, e gl' Italiani ne avevano un abbozzo nelle pile da macinare le olive.

Essa effettivamente è una pila orizzontale di quattro braccia di diametro fatta di pietra dura, o di tavoloni di legno ben levigato, contornata da un lembo di un quarto di braccio di altezza, sopra la superficie. Nel centro di

detta pila, vi è un foro o buco in cui dee moversi agevolmente una colonna verticale, fissata in un travone nella sua sommità e riposando sopra gangherо di acciaio nella parte inferiore. A questa colonna si adatta in angolo retto un asse, il quale attraversa il cilindro assottigliatore, nel medesimo modo che si osserva, per fare movere il macigno sopra la pila delle ulivierе.

Il cilindro che deve agire sulla pila, nell' istesso senso che il macigno sopra detto, è lungo un braccio e mezzo, forato nel suo centro e del diametro di un braccio, esso si fa di legno duro ben levigato, e molto meglio di macigno.

Può esser messo in motо dagli uomini, da cavalli o dall' acqua. Nel primo e secondo caso, bisogna allora prolongare l' asse che traversa il macigno cilindrico, acciocchè serva di presa alla potenza motrice.

Quando poi vi è il comodo di adoprare l' acqua, il motо è procurato dalla colonna: essa in questo caso si prolonga assai sotto la pila ed entra in una ruota dentata che riceve l' impulsione da una gora d' acqua come si usa nei molini. Questa ultima maniera di far muovere la macchina per via dell' acqua, è la più comune, la più sbrigativa e la più vantaggiosa, e come tale, nei paesi di cui

ho parlato, si trova sempre fabbricata accanto i molini da macinare il grano, e serve inoltre a fare il granfarro ed a brillare l'orzo, la scandela ed il miglio di cui, sia detto di passaggio, si fanno minestre sostansiose e saporite per i contadini.

Le treccio dol tiglio, essendo asciuttissime, si estendono nella pila sopra descritta, unite insieme, e lo parti delle barbe o radici verso l'orlo esteriore, si alza sopra di esse il macigno cilindrico, e data la mossa, questo girando sopra, le schiaccia in tutta la loro estensione, ne divide le filamenta, ne fa esoire la polvere il glutine che le univa, e dopo due o tre ore di tale operazione, le riduce ad un tale grado di morbidezza e di assottigliamento che pajono seta intrecciata. Tre o quattro donne stanno intorno alla pila in tutto il tempo che gira il macigno, per rivoltare con prestezza lo treccie, conservare il loro primitivo ordine o procurare che tutte le parti, specialmento lo radici siano perfettamente schiacciate e ridotto in filamenti ben divisi e sottilissimi.

Si assottigliano nel medesimo modo e colle accennato cautele i tigli cavati dal lino, con risultato più vantaggioso che quello che si ottiene dalla Canape, a motivo che il lino essendo una pianta più piccola e più sottile, è più facile di rendere il suo tiglio più morbido

e più bello, benchè non si impieghi ad assottigliarlo, poco più di mezz' ora.

I successi che ha veduto in quel genere sono tali; che i lini di *Chamonix* e di *Thones* nel dipartimento ora del Monte Bianco, sono ricercati dappertutto, e sarebbero presi per della vera seta, senza il colore bigio che è loro naturale, prima dell' imbianchimento.

Si vede nelle memorie dell' Accademia agraria dell' Ex provincia di Brettagna, che il Sig. Dubois di Donilac uno de' suoi membri, viaggiando nella Russia, per fare scoperte utili al commercio ed all' agricoltura della sua patria, trovò in molti Cantoni della Livonia, i medesimi molini stabiliti per assottigliare i Lini e le Canapi. Alcuni erano mossi dall' acqua, altri dal vento, da cavalli, o dagli uomini, secondo che l' esigevano le diverse località di quella provincia russa. A Riga sua capitale vide delle Canapi e dei Lini assottigliati in quei molini, sì belli e sì fini, che si vendevano quindici e venti per cento, al di sopra del prezzo di quelli che non erano stati che semplicemente maciullati.

Osservò in oltre il sopra citato Accademico, che i contadini Livoniesi sbrigavano ancora più presto di noi le operazioni relative a tal preparazione. Subito che le piante sono macerate ed asciutte, essi senza sbucciarle nè ma-

ciullarle, le stendono sopra la pila del loro molino, ove il macigno cilindrico riducendo il fuscello delle piante asciutte, senza danneggiare il tiglio, ammorbidisce talmente le sua filamenta, che diventano tenui come fili di ragni. Il Sig. Douilac si maravigliò veramente, quando si fu assicurato che un molino sopra descritto, servito da due uomini e da tre cavalli, preparava in un solo giorno, 1300. libbre di Canape, ciò che riduce in quella provincia la mano d' opera ad un prezzo così basso; che quei popoli settentrionali possono estrare questi prodotti, con vantaggio che non si può eguagliare dalle altre nazioni, che in quanto queste ultime cambieranno di sistema, nelle loro manipulazioni.

## QUINTA OPERAZIONE

*Distrigare le treccie assottigliate, prima di pettinarle.*

E' facile concepire che l' assottigliamento sopra descritto, avendo alquanto arroffate le parti delle treccie, fa d' uopo di rimediare a quest' inevitabile inconveniente, prima della pettinatura. Per ciò all' escire del molino, in tempo asciutto e caldo, le donne sospendono ad una trave; o ad un chiodo elevato, la par-

te sottile della treccia, slegata questa nella sua parte inferiore, separano le tre parti che la componevano, le sbattono per farne escire le polveri e le liscbe pestate e le ripongono poi in bell' ordine dentro delle lenzuola, fin' alla pettinatura.

## SESTA ED ULTIMA OPERAZIONE

### *Pettinatura delle Canapi.*

Nulla quasi dirò circa quest' ultima operazione, se non che il metodo praticato da' nostri linajoli, è molto differente, da quello che ho osservato a Siena, i nostri adoperando a quest' effetto tre pettini diversi, l' uno dopo l' altro.

Il primo che ha le punte lunghe e grosse, serve ad abbozzar il lavoro ed a cavare la più bella stoppa la quale ripettinata al secondo pettine, è destinata per i pannilini da lenzuola e da camicie comuni.

I due altri pettini vanno gradatamente diminuendo di grossezza nelle punte, al segno che il terzo che chiamano pettine fitto, non è formato che di aghi quadrati, forti in giù tenui e rotondi nelle lor sommità, per mezzo dei quali il tiglio diventa fino e sottile come la seta, e ben filato col filatojo a ruota pe-

dale, dà il filo con cui si tessono le tele fine.

Non farò parola del modo di filare, poichè sarebbe troppo lungo di descriverne tutte le operazioni e gli ordegni. Parebbe forse maraviglia, e non si vorrebbe credere, se io dicessi, che quell' arte è stata portata ad un tal grado di perfezione, che vi sono delle Signore e delle Monache che filano colla due mani, due rocche distinte, e riempiono nell' istesso tempo, due rocchetti giranti nel medesimo filatojo mosso da una sola ruota pedale. Osservando che nei paesi di fabbricazione in grande, non si adopra il fuso, giacchè la lentezza che segue le troppo moltiplicate ed inutili operazioni di quell' ordegno, renderebbero troppo costose le filature, ed in seguito aumenterebbero il prezzo dei lavori susseguenti.

Ecco terminato il lavoro che ella mi aveva chiesto, desidero che le sia utile come anche a quelli a cui lo volle comunicare; non mi sono fidato alle sole mie osservazioni, ho creduto farle cosa grata, aggiungendovi ciò che io conosceva essere stato scritto su tali materie, da uomini che le nazioni non nominano che con gratitudine giustamente acquistata. Essi tutti intenti alle cose di utilità pubblica, riflettendo che gli oggetti di un commercio universale, meritando l' attenzione dei dotti possidenti, han-

no stimato servire la loro patria, pubblicando le teorie che debbono essere insegnate ai Villani, se si vuole che fruttino le Ville e le Campagne, e se si brama sostenere l' onorabile classe degli artisti industriosi delle Città. Gradisca dunque il motivo che m' ha fatto scrivere quest' operetta, e la riceva come un pegno della stima con cui sono ec.

Siena 30. Gennajo 1802.

G. L. GRILLET.

PS. Se a taluno sembrasse poco interessante, o poco utile alla prosperità degli Stati, occuparsi in un Giornale Scientifico, della preparazione delle Canapi per tesserne tele sopraffine; esso si compiaccia rammentarsi, che in mezzo alle negoziazioni da cui dipende la sorte futura dell' Europa, in mezzo alle occupazioni le più complicate per organizzare la Repubblica Cisalpina e provvedere a' bisogni urgenti dei dipartimenti della Francia, il GRAN CONSOLE BONAPARTE, Eroe di questo Secolo, ha creduto degno della sua gloria o delle benefiche sue premure, nel ricevere a Lione il dì 15. Gennajo scorso, i Deputati del Consiglio Generale del dipartimento della Loira, di fare ad essi importanti questioni relative al commercio ed alla fabbricazione delle tele, il

quale forma la ricchezza della parte Settentrionale di quel dipartimento.

I fogli pubblici ci fanno osservare che il Cittadino Daverney avendo pienamente soddisfatto a tutti i quesiti del G. Console, questi, come cognitore esperto in tal genere di fabbricazione, gli raccomandò ogni premura ed ogni vigilanza, sopra una branca di negozio così importante e così utile.

BB, 211881